SAMSUNG

فرن المايكروويف

تعليمات المالك

MS143SCE

Code No : DE68-02441Q

السلامة

التنبيهات لتجنّب إحتمال التعريض لطاقة المايكروويف المفرطة

الفشل في تبع التحذيرات من أجل السلامة التالية قد يؤدي الى التعريض الضار لطاقة المايكروويف.

(أ) لا تحاول تشغيل الفرن مع بابه المفتوح لأن التشغيل بالباب المفتوح قد يؤدي الى تعريضك الضار لطاقة المايكروويف. من المهم عدم الإبطال وعدم العبث بالغلق الأماني الداخلي .

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والوجه الأمامي من الفرن أو تترك الطعام أو رواسب مادة التنظيف حتى تتراكم على سطح الختم.

(ج) لا تشغل فرن المايكروويف في حالة حدوث ضرر فيه . من المهم جدا إغلاق الفرن بإحكام وعدم ضرر في :
(١) الباب (ملتوي أو منبعج)
(٢) مفصلات الباب ومزلاجا الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) أختام الباب وأختام الأسطح

(د) لا بد من عدم تعديل الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص بدلا من فني مختص ومؤهل للخدمات.

تنبيهات من أجل السلامة

تعليمات هامة من أجل السلام

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

قبل طبخ الطعام أو السوائل في فرن المايكروويف، الرجاء التأكد من تبع التحذيرات من أجل السلامة.

الرجاء لا تقلق بالرغم من أن الفرن يعمل باستمرار بعد انتهاء الطبخ.

١. **لا** تستخدم أي إناء طبخ معدني في فرن المايكروويف.
- أواني معدنية
- أواني الوجبات بالأطراف الذهبية والفضية
- سفافيد ، أشواك ... الخ

السبب: قد يحدث القوس الكهربائي أو الشرارة وقد يحدث ضرر في الفرن.

٢. **لا** تسخّن
- الزجاجات والمرطبات المسدودة الهواء أو المختومة على سبيل المثال) زجاجات أطعمة الأطفال
- الطعام المسدود الهواء

على سبيل المثال) البيضات والجوزات غير المقشورة ، الطماطم
السبب: زيادة الضغط قد تؤدي الى انفجار هذه الأطعمة.
لحة: ازل قشرة وثقب القشرة والأكياس ... الخ.

٣. **لا** تشغل فرن المايكروويف في حالة فراغه.
السبب: هذا قد يؤدي الى إحداث ضرر في جدران الفرن.
لحة: ضع فنجانا من الماء داخل الفرن دائما. والماء يمتص موجات المايكرو في حالة تشغيل الفرن مع انه فارغ مفاجئا.

٤. **لا** تغطي فتحات التهوية في اللوحة الخلفية بالأقمشة أو الورق.
السبب: الأقمشة أو الأوراق قد تؤدي الى إحداث احتراق لأن الهواء الساخن يخرج من الفرن.

٥. استخدم قفاز الفرن دائما عند إخراج طبق من الفرن.
السبب: تمتص بعض الأطباق موجات المايكرو وتنتقل الحرارة من الطعام الى الطبق دائما. الأطباق تنقل الحرارة.

٦. **لا** تلامس عنصر التسخين أو جدران الفرن الداخلية.
السبب: هذه الجدران قد تصبح ساخنة بدرجة كافية تحترق حتى بعد انتهاء الطبخ بالرغم أن الحرارة لا تظهر كما هي. لا تترك المواد القابلة للاشتعال تدخل المنطقة الداخلية للفرن. دعنا الفرن يبرد أولا.

٧. لخفض خطر الاحتراق في تجويف الفرن:
- لا تحفظ المواد القابلة للاشتعال في الفرن.
- ازل سلكا ملتويا مربوطا بالأوراق أو الأكياس البلاستيكية.
- لا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف أوراق الأخبار.
- اذا حدث دخان، ابق فتح باب الفرن واضغط على زر التيار الكهربائي للإيقاف أو اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري.

٨. خذ عناية كبيرة عند تسخين السوائل والأطعمة للأطفال.
- اترك الطعام لوقت الأنتظار **دائما** لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل لتساوي درجة الحرارة.
- حرّك الطعام أثناء تسخينه عند الحاجة وكرّك الطعام بعد تسخينه دائما.

تنبيهات من أجل السلامة

- خذ العناية في حالة تناول الاناء بعد تسخين الطعام. الأمر قد يؤدي الى ضرر في جسمك في حالة أن الاناء ساخن جدا.
- خطر فيضان الطعام الغالي
- لمنع فيضان الطعام الغالي وإمكانية إحراق الطعام، لا بد من وضع ملعقة بلاستيكية أو عامود زجاجي في المشروبات و تحريك الطعام قبل تسخينه وأثناءه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل، قد تتأجل نقطة التغلية؛ هذا يعني أن الفيضان الغالي قد يبدأ بعد سحب الاناء من الفرن. قد يؤدي الى إحداث ضرر في الجسم.

- في حالة إحراق الطعام، اتبع تعليمات المساعدة الأولى :
- اغمر المنطقة المحرقة من الطعام في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- غطّي بالمرق النظيف والجاف.
- لا تضف أي كريم، زيت أو مستحضر سائل.
- لا تملأ الوعاء بالطعام حتى يصل الى أعلى الوعاء واختر الوعاء الذي الطرف العلوي أعرض من القعد لمنع فيضان الطعام الغالي. الزجاجا بالعنق الضعيق قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
- افحص درجة الحرارة لأطعمة الأطفال أو الحليب قبل إعطائها الى الأطفال **دائما**.
- لا تسخّن زجاجات لأطعمة الأطفال مع حلمة الثدي، لان الزجاجات قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.

٩. احذر عن عدم إحداث ضرر في سلك التيار الكهربائي.

- لا تغمر سلك التيار الكهربائية أو قابس التيار بالماء واحفظ سلك التيار بعيدا عن مصادر الحرارة.
- لا تشغل هذا الجهاز في حالة حدوث ضرر في سلك التيار وقابس التيار.

١٠. اترك طول الذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: الهواء الساخن أو البخار المتسرب قد يؤدي الى إحداث الاحتراق.

١١. احتفظ بالأسطح الداخلية النظيفة للفرن.

السبب: القطعة الصغيرة من الطعام أو الزيوت المنتشرة التي تسد جدران الفرن أو الأرض قد يؤدي الى إحداث ضرر في الأسطح المغطاة بالدهان وخفظ كفاءة الفرن.

١٢. قد يصدر صوت "الإغلاق" أثناء التشغيل، (خاصة في وضعية إذابة الثلج.)

السبب: عند تغيير الطاقة الكهربائية، قد تسمع هذا الصوت. هذا أمر طبيعي.

١٣. عند تشغيل فرن المايكروويف بدون أي شيء، تنقطع الطاقة الكهربائية اوتوماتيكيا من أجل السلامة. بعد أكثر من ٣٠ دقيقة من الانتظار، يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.

تعليمات هامة من أجل السلامة

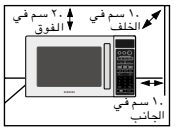
أثناء الطبخ، لا بد من مشاهدة داخل الفرن من حين الى اخر عند تسخين الطعام أو الطبخ في الأوعية المستخدة مرة واحدة من البلاستيك، أو الورق، أو المواد المستهلكة الاخرى.

الهام

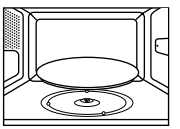
لا تسمح للأطفال الصغار لتشغيل فرن المايكروويف أو العبث به أبدا.
ولا تتركهم عند غيابك قريبا من فرن المايكروويف عند تشغيله.
لا تحفظ المواد الذي يهتم بها الأطفال أو تخفيها فوق فرن المايكروويف.

تركيب فرن المايكروويف

ضع الفرن على أرض مستوية وثابتة لتحمل ثقل الفرن.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من التهوية المناسبة للفرن بترك مسافة ١٠ سم على الأقل (٤ بوصات) خلف فرن المايكروويف وفي جانبي الفرن وترك مسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) فوق الفرن .



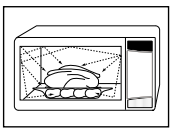
٢. ازل جميع مواد الحشية داخل الفرن.
ركّب حلقة المف والصحن الزجاجي.
تأكد من ان الصحن الزجاجي يدور بشكل حر.

- لا تسد فتحات الهواء لان الفرن قد يعرض للحرارة المفرطة ويتوقف الفرن عن العمل ذاتيا. والفرن يبقى في حالة انه لا يعمل حتى يبرد بشكل كاف.
- من أجل السلامة الشخصية، ادخل قابس التيار الى مخرج التيار المتردد ذي ٣ دبابيس، ٢٣٠ فولت، ٥٠ هرتز، والموصل بالسلك الأرضي . اذا كان حدث ضرر في سلك التيار لهذا الجهاز، لا بد من تبديله من قبل الصانع أو وكيل الخدمات له أو فني مؤهل مثيل من أجل تجنب خطر.
- لا تركب فرن المايكروويف في مكان حار أو ربط مثل مكان قريب من فرن تقليدي أو جهاز التدفئة. ولا بد من مراعاة المواصفات الكهربائية ولا بد من تمديد سلك التيار الكهربائي من نفس النوع القياسي مع سلك التيار المزود مع فرن المايكروويف هذا. أمسح الأسطح الداخلية وختم الباب بقطعة من القماش المبلل قبل استخدام فرن المايكروويف لأول مرة.

كيفية عمل فرن المايكروويف

مبادئ الطبخ

١. يتم توزيع طاقة المايكروويف الناتجة عن المغنطرون بشكل متساو عندما يدور الطعام على الصينية الدوّارة. ولذلك يتم طبخ الطعام بشكل متساو.



٢. الطعام يمتص ساقة المايكروويف حتى بعمق حوالي ١ بوصة (٢,٥ سم) . ولذلك يستمر الطبخ لأن الحرارة تتبدّد داخل الطعام.
٣. أوقات الطبخ قد تختلف وفقا للوعاء المستخدم ومحتويات الطعام :
- الكمية والسماكة
- كمية الماء
- درجة الحرارة عند البداية (مبرد أو غير مبرد)

لأن وسط الطعام يتم طبخه بالحرارة المتصة، يستمر الطبخ حتى بعد إخراج الطعام من الفرن. ولا بد من مراعاة وقت الانتظار المبينة في الصيفة الطهوية وفي تعليمات المالك هذه من أجل ضمان :
- طبخ الطعام حتى وسطه بشكل متساو
- نفس درجة الحرارة من خلال الطعام

أجزاء الفحص

اخرج فرن المايكروويف من الصندوق وتأكد من أن فرن المايكروويف له جميع الأجزاء المبينة هنا. إذا لم يوجد أي جزء أو انكسر ، اتصل بالتاجر المحلي لك.

فرن المايكروويف

الصينية الزجاجية

حلقة بدليل من عجلات

إعداد فرن المايكروويف

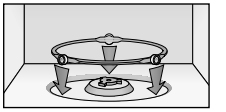
١. ضع الفرن على أرض مستوية وثابتة وصل القابس الى مخرج التيار الذي تمالتوصيل الأرضي اليه. عند التوصيل الى مخرج التيار، يعرض على الفرن كما يلي:

تأكد من وجود تهويات مناسبة للفرن بترك أربع بوصات على الأقل في الخلف والفوق والجانب من الفرن.

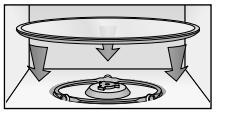
٢. افتح باب الفرن بالضغط على الزر الموجود تحت لوحة التحكم.

٣. امسح الأسطح الداخلية للفرن بقطعة قماش مبلل.

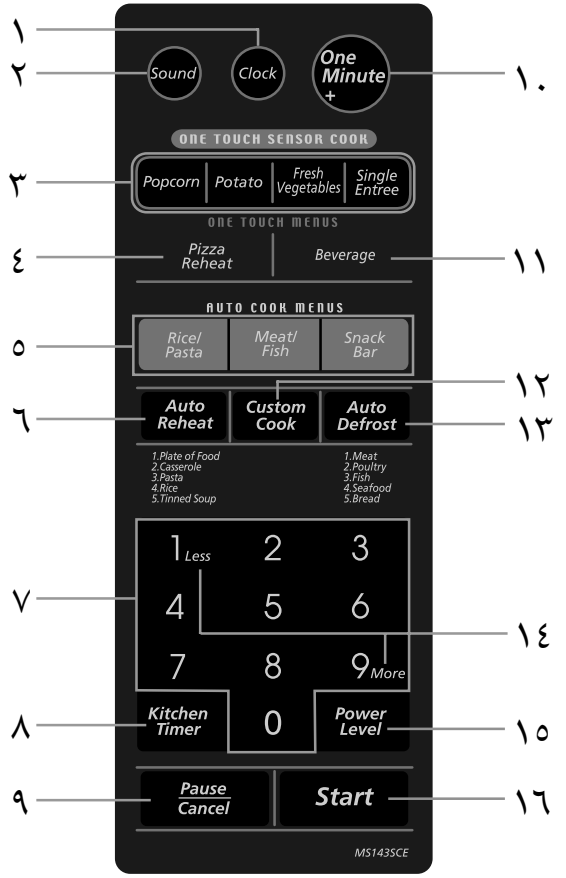
٤. ضع الحلقة التي تم تجميعها مسبقا في أخدودها في وصط الفرن.



٥. ضع الصينية الزجاجية على الحلقة بحيث دخول ثلاث سدادات زجاجية موجودة في وسط الصينية الى أخاديدها في أرض الفرن بإحكام.



أزرار لوحة التحكم



١. ساعة
٢. صوت
٣. أزرار الطبخ بلمسة واحدة
٤. إعادة تسخين البيتزا (الطبخ السريع التحضير)
٥. قائمة الطبخ الأوتوماتيكي
٦. إعادة التسخين الأوتوماتيكية
٧. أزرار الأرقام
٨. مؤقت المطبخ
٩. توقف مؤقت/إلغاء
١٠. + دقيقة واحدة
١١. المشروبات (الطبخ السريع التحضير)
١٢. طبخ اختياري
١٣. إذابة الثلج الأوتوماتيكية
١٤. أكثر/أقل
١٥. مستوى الطاقة
١٦. تشغيل

فرن المايكروويف الجديد

جدول المحتويات

السلامة ٢
تنبيهات من أجل السلامة ٢
تركيب فرن المايكروويف ٣
كيفية عمل فرن المايكروويف ٣
فرن المايكروويف الجديد لك ٤
أجزاء الفحص ٤
إعداد فرن المايكروويف ٤
أزرار لوحة التحكم ٤
جدول المحتويات ٥
التشغيلات ٥
ضبط الساعة ٥
استخدام زر Pause/Cancel (توقف مؤقت/إلغاء) ٥
استخدام زر + One Minute (+ دقيقة واحدة) ٥
استخدام أزرار الطبخ بلمسة واحدة ٥
دليل الطبخ بلمسة واحدة ٦
استخدام زري الطبخ السريع التحضير ٦
استخدام زر بار الوجبات الخفيفة ٦
استخدام زر الأرز/الفطيرة ٧
استخدام زر اللحم/السمك ٧
إعادة التسخين الأوتوماتيكية ٨
إذابة الثلج الأوتوماتيكية ٨
كيفية ضبط زرCustom Cook(الطبخ الاختياري) واستخدامه ٩
برمجة زر الطبخ الاختياري ٩
استخدام زرCustom Cook(الطبخ الاختياري) ٩
ضبط أوقات الطبخ ومستويات الطاقة ٩
وضعية العرض النموذجي ٩
استخدام زر More/Less(الأكثر/الأقل) ٩
تشغيل/إيقاف الصفارة ٩
استخدام مؤقت المطبخ ٩
ضبط الإقفال لحماية الطفل ٩
وظيفة توفير الطاقة ٩
تعليمات الطبخ ١٠
أواني الطبخ ١٠
تقنيات الطبخ ١٠
اللمحات العامة ١٠
الطبخ الأوتوماتيكي بلمسة واحدة ١١
الأواني والأغطية للطبخ بلمسة واحدة ١١
الهام ١١
دليل الطبخ ١١
دليل إذابة الثلج الأوتوماتيكية ١٢
الصيغة الطهوية ١٣
الملحق ١٤
دليل تحرى الخلل وإصلاحه ١٤
العناية والتنظيف ١٤
رسائل الأخطاء ١٤
المواصفات ١٥

التشغيلات

ضبط الساعة

١. اضغط على زر **Clock** (ساعة). وعندها يومض مؤشرا "ENTER (ادخل)" و "TIME (وقت)".
٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. لا بد من الضغط على ثلاث أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 5:00 ، ادخل ٥ ، ٠ ، ٠ .
٣. عند مرور ٥ ثوان، يومض مؤشر "ENTER (ادخل)" ويعرض "Cloc (ساعة)".
٤. اضغط على زر **Clock** (ساعة) مرة أخرى. وعندها تومض النقطتان وهذا يشير الى انتهاء ضبط الوقت.

إذا حدث انقطاع الطاقة الكهربائية، تحتاج الى إعادة ضبط الساعة.
يمكنك فحص الوقت الحالي أثناء عمليات الطبخ بالضغط على زر ***Clock*** *(ساعة).*

استخدام زر **Pause/Cancel** (توقف مؤقت/إلغاء)

بواسطة زر توقف مؤقت/إلغاء، يمكنك محو التعليمات التي قد أدخلتها. ويمكنك أيضا بواسطتها لإيقاف الفرن عن الطبخ أثناء الطبخ، بحيث يمكنك فحص الطعام.

- لإيقاف الفرن عن الطبخ أثناء الطبخ : اضغط على زر **توقف مؤقت/إلغاء** مرة. لإعادة التشغيل، اضغط على زر **Start** (تشغيل).
- لإيقاف الفرن عن الطبخ، ومحو التعليمات، وعودة الفرن الى عرض وقت اليوم : اضغط على زر **توقف مؤقت/إلغاء** مرتين.
- لتصحيح تعليمات خاطئة أدخلته : اضغط على زر **توقف مؤقت/إلغاء** مرة ، ثم اعد إدخال التعليمات .

استخدام زر **+ One Minute** (+ دقيقة واحدة)

هذا الزر يقدّم طرق سهلة لتسخين الطعام بزيادة دقيقة واحدة على مستوى الطاقة العالي.

١. اضغط على زر + **دقيقة واحدة** مرة لكي تطبخ الطعام لمدة دقيقة واحدة.
على سبيل المثال، اضغط على الزر مرتين لدقيقتين. ويعرض الوقت ويبدأ الفرن بالطبخ أوتوماتيكيا.

اضف دقائق الى برنامج يجري بالضغط على زر ***+ دقيقة واحدة*** *مرات تريدها .*

استخدام أزرار الطبخ بلمسة واحدة

بالإشعار الحقيقي بالبخار الذي يحدث عند تسخين الطعام، هذه الوظيفة تضبط أوتوماتيكيا وقت التسخين لأنواع وكميات مختلفة من الطعام المسبق الطبخ. لا بد من طبخ الطعام مسبقا وحفظه في درجة الحرارة داخل الثلاجة.

١. اضغط على زر **الطبخ بلمسة واحدة** منطبقا على نوع الطعام الذي تريد طبخه (مثلا، **الفشار**). وعندها يعرض " ▪▪▪▪ " ويبدأ الفرن بالطبخ أوتوماتيكيا.

عند طبخ الفشار، انتظر خمس دقائق لكل كيس من الفشار على الأقل لتجنب التسخين الزايد للصينية الزجاجية. إذا أردت فحص الوقت الحالي أثناء عمليات الطبخ، اضغط على زر **ساعة**.

دليل الطبخ بلمسة واحدة

• اتبع التعليمات المذكورة أدناه عند طبخ الطعام من أنواع مختلفة بلمسة واحدة.

الطعام	الكمية	الإجراءات
بطاطس	١ – ٦ حبات	اثقب كل بطاطس عدة مرات بشوكة. ضعها على الصينية الدوّارة بالدائرة. اتركها لمدة ٣–٥ دقائق. ودع الفرن يبرد لمدة ٥ دقائق على الأقل قبل استخدامه مرة أخرى.
الخضار الطازج	١–٤ أكواب	ضع الخضار الطازج في طبق أماني للمايكروويف واضف ملعقتي طعام من الماء. غطيها بالملف البلاستيكي أو الغطاء الأماني للمايكروويف. (أفضل نتائج تجيء مع استخدام غطاء زجاجي.) عند استخدام الملف البلاستيكي، تأكد من ترك فتحة صغيرة قريبا من حافة الطبق للتهوية. اخرج الخضار من الفرن واتركها لمدة دقيقتين بتغطيتها. ودع الفرن يبرد لمدة ٥ دقائق على الأقل قبل استخدامه مرة أخرى.
وجبة واحدة	٢٢٠. –٤٠٠ جرام	ازل الملف الخارجي من الطعام واتبع تعليمات مبينة في الكيس للتغطية والانتظار. ودع الفرن يبرد لمدة ٥ دقائق على الأقل قبل استخدامه مرة أخرى.
الفشار	٨٥ – ١٠٠ جرام علبة	استخدم الفشار القابل على الاستخدام بالمايكروويف فقط. اتبع تنبيهات عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه. ودع الفرن يبرد لمدة ٥ دقائق على الأقل قبل استخدامه مرة أخرى.

استخدام زري الطبخ السريع التحضير

١. اضغط على زر **Instant Cook** (الطبخ السريع التحضير) منطبقا على نوع الطعام الذي تريد طبخه (مثلا ، **المشروبات**). وتعرض كمية التقديم على الزجاج .
يومض "ENTER (ادخل)" و "QTY (كمية)".
٢. اضغط على الزر تكرارا حتى تختار كمية التقديم التي تريدها . وتعرض الكمية دوريا خلال جميع كميات التقديم المستخدمة. عند اختيار كمية التقديم المطلوبة، يبدأ الفرن بالطبخ أوتوماتيكيا.
عند انتهاء وقت الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن. وتنطلق صفارة من الفرن كل دقيقة.

المادة	الوزن	الملاحظات
المشروبات	١/٢ كوب كوب واحد كوبان	• استخدم كوب القياس أو كوزا؛ لا تغطيها. • ضع المشروبات في الفرن. • بعد تسخينها، حركها جيدا.
إعادة تسخين البيتزا	شريحة ٢ شرائح ٣ شرائح ٤ شرائح	• ضع شريحة من البيتزا على صحن أماني للمايكروويف ويتجه الطرف العريض الى خارج الصحن. • لا تترك شريحة على شريحة أخرى. ولا تغطيها. • قبل تقديمها، انتظر لمدة دقيقة أو دقيقتين.

استخدام زر بار الوجبات الخفيفة

١. اضغط على زر **Snack Bar** (بار الوجبات الخفيفة) منسبقا على نوع الطعام الذي تريد طبخه. ويشير العرض الى "A-1" (رمز المادة).
اضغط على زر **بار الوجبات الخفيفة** تكرارا حتى تختار المادة التي تريدها.
(راجع الى **جدول بار الوجبات الخفيفة** المبين أدناه).
٢. اضغط على زر الرقم ١ أو زر الرقم ٢ أو زر الرقم ٣ لاختيار كمية التقديم التي تيردها. يمكن استخدام زر الرقم ١ فقط (التقديم) لترتية).
(راجع الى **جدول بار الوجبات الخفيفة** المبين أدناه للتقديم).
٣. اضغط على زر **تشغيل** للبدء بالطبخ.

جدول بار الوجبات الخفيفة

الرمز	المادة	الوزن	درجة الحرارة في البداية	ملاحظات
A-1	ترتية	٤٠٠ جرام	مبرد	اقطع أعلى كيس الترتية، واخرج كيس مادة إزالة الرطوبة وضع كيس الترتية مباشرا في وسط الصينية الدوّارة لفرن المايكروويف. سخّنه. قدّم الترتية الساخنة فورا عند الحاجة.
A-2	أجنحة الدجاج	٤–٥ قطع ٨–١٠ قطع	مبرد	ضع الأجنحة حول الصحن بشكل البرمق. غطيها بورقة شمعية.
A-3	فطيرة مجمدة	٥٠.–٦٠ جرام ١٠٠.–١١٠ جرام ١٥٠.–١٦٠ جرام	مجمد	ضع جزءا من الفطيرة المجمدة في صحن أماني للمايكروويف أو صحن من زجاج البايريكس بدون غطاء في فرن المايكروويف. سخنها. بعد الطبخ، اترك فطيرة لمدة دقيقة واحدة وقدّمها.
A-4	طعام الطفل	٧٠ جرام ١١٠ جرام ١٧٠ جرام	في الغرفة	ازل معادن في أعلى القارورات لطعام الطفل في درجة حرارة الغرفة. ازل الغطاء البلاستيكي والغطاء المعدني من أكواب طعام الطفل واعد الغطاء الى مكانه باستثناء الغطاء المعدني. ضع الكوب والقارورة في وسط الصينية الدوّارة وفي فرن المايكروويف على طاقة المايكروويف العالي حتى تصل درجة الحرارة الى مستويها. حرّكها جيدا. وقدّمها. لا يمكن استخدام زر أكثر/أقل مع زر طعام الطفل.
A-5	خبز الثوم	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٦٠٠ جرام	مبرد	ازل مادة التغليف من خبز الثوم وضعه في فرن المايكروويف على صحن أماني للمايكروويف أو طبق من زجاج البايريكس. سخّنه. بعد الطبخ، اترك خبز الثوم لمدة ٣ دقائق لإذابة الجبن في الوسط تماما. وقدّمه.
A-6	صدور الدجاج	٤ قطع ٨ قطع	مبرد	ضع ورقة على أعلى الصحن ورتّب الصدور بشكل البرمق على الفوطة الورقية. لا تغطيها . وانتظر لمدة دقيقة.
A-7	بطاطس	٤ قطع ٨ قطع	في الغرفة	اقطع بطاطس الى ٤ قطع بشكل دخول اسفين أو اقشر البطاطس مع ترك حوالي ١,٤ بوصة من القشرة . ضع القشرة بشكل البرمق حوال الصحن. ورش شرائح اللحم والبصل والجبن. واطبخها على مستوى طاقة المايكروويف العالي حتى يذاب الجبن.

استخدام زر الأرز/الفطيرة

١. اضغط على زر **Rice/Pasta** (الأرز/الباستا) منطبقا على نوع الطعام الذي تريد طبخه. والعرض يشير الى "A-1" (رمز المادة).
اضغط على **Rice/Pasta** (الأرز/الباستا) تكرارا حتى تختار المادة التي تريدها.
(راجع الى **جدول الأرز/الباستا** المبين أدناه).
٢. اضغط على زر الرقم **١** أو زر الرقم **٢** أو زر الرقم **٣** لاختيار كمية التقديم التي تريدها. (راجع الى **جدول الأرز/الباستا** المبين أدناه للتقديم).
٣. اضغط على زر تشغيل للبدء بالطبخ.

جدول الأرز/الباستا

الرمز	المادة	الوزن	درجة الحرارة في البداية	ملاحظات
A-1	الأرز الأبيض	١–٢ شخص	أرز: في الغرفة ماء : في الغرفة	اغسل الأرز بالماء البارد حتى يجري الماء نظيفا. ضع الأرز والماء في طباخ الأرز الأماني للمايكروويف أو الصحن الدائري من زجاج البايركيس بغطاء وبعد الطبخ ، أترك الأرز للانتظار بدون إزالة الغطاء. أترك الأرز لمدة ٣– ٥ دقائق وحرّكه لفصل الحبات من الأرز. أرز: شخص ١٠٠ جرام، شخصان ٢٠٠ جرام ماء: شخص ٢٥٠ مليلتر، شخصان ٣٧٥ مليلتر
A-2	الباستا المجفف	١–٢ شخص	الماء: الماء الغالي	ضع الباستا المجفف في طباخ الأرز الأماني للمايكروويف أو وعاء أو صحن دائري من زجاج البايريكس بعد تكسيره الى القطع المناسبة عند الحاجة – بدون غطاء وأطبخه بدون غطاء. بعد الطبخ غطيه ، انتظر لمدة ٢–٥ دقائق. حرّكه وقدّمه. باستا: شخص ١٠٠ جرام، شخصان ٢٠٠ جرام ماء: شخص ٣ أكواب، شخصان ٥ أكواب
A-3	الباستا المجمد	١–٢ شخص	الماء: الماء الغالي	ضع الباستا المجمد في طباخ الأرز الأماني للمايكروويف أو وعاء أو صحن دائري من زجاج البايريكس بدون غطاء واطبخه بدون غطاء. بعد الطبخ غطيه ، انتظر لمدة ٢–٥ دقائق. حرّكه وقدّمه. باستا: شخص ١٢٥ جرام، شخصان ٢٥٠ جرام ماء: شخص ٣ أكواب، شخصان ٥ أكواب
A-4	الباستا الطازج	١–٢ شخص	الماء: الماء الغالي	ضع الباستا الطازج في طباخ الأرز الأماني للمايكروويف أو وعاء أو صحن دائري من زجاج البايريكس بدون غطاء واطبخه بدون غطاء. بعد الطبخ غطيه ، انتظر لمدة ٢–٥ دقائق. حرّكه وقدّمه. باستا: شخص ١٢٥ جرام، شخصان ٢٥٠ جرام ماء: شخص ٣ أكواب، شخصان ٥ أكواب
A-5	السباغتي المجمد	١–٢ شخص	الماء: الماء الغالي	ضع السباغتي في طباخ الأرز الأماني للمايكروويف أو وعاء أو صحن دائري من زجاج البايريكس بعد فصله عند الحاجة– بدون غطاء واطبخه بدون غطاء. بعد الطبخ غطيه ، انتظر لمدة ٢–٥ دقائق. حرّكه وقدّمه. سباغيتي: شخص ١٠٠ جرام، شخصان ٢٠٠ جرام ماء: شخص ٣ أكواب، شخصان ٥ أكواب
A-6	معكرونة لدقيقتين	١–٣ أشخاص	الماء: الماء الغالي	اكسر كعكة المعكرونة وضعها في الوعاء الكبير الأماني للمايكروويف. صب الماء الغالي فوق المعكرونة واطبخها بدون غطاء. بعد انطلاق صفارة من الفرن عند مرور نصف وقت الطبخ، حرّكها جيدا واضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ ووقت الانتظار لمدة دقيقتين، حرّكها وقدّمها. معكرونة: شخص علبة، شخصان علبتين، ٣ أشخاص ٣ علب ماء: شخص ٥٠٠ مليلتر، شخصان ١٠٠٠ مليلتر، ٣ أشخاص ١٥٠٠ مليلتر
A-7	عصيدة	١–٢ شخص	عصيدة من الشوفان: في الغرفة الماء والحليب: مبرد	ضع الشوفان المجفف والماء أو الحليب في وعاء أماني للمايكروويف واطبخه بدون غطاء. بعد انطلاق صفارة من الفرن، حرّك الشوفان جيدا واضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ . بعد الطبخ، حرّكه جيدا واضف فوقه السكر البني أو العسل. شوفان: شخص ٣٥ جرام، شخصان ٧٠ جرام ماء: شخص ١٨٥ مليلتر، شخصان ٣٧٥ مليلتر

استخدام زر اللحم/السمك

١. اضغط على زر **Meat/Fish** (اللحم/السمك) منطبقا على نوع الطعام الذي تريد طبخه. والعرض يشير الى "A-1" (رمز المادة).
اضغط على **Meat/Fish** (اللحم/السمك) تكرارا حتى تختار المادة التي تريدها.
(راجع الى **جدول اللحم/السمك** المبين أدناه).
٢. اضغط على زر **الرقم ١** أو زر **الرقم ٢** أو زر **الرقم ٣** لاختيار كمية التقديم التي تريدها. (راجع الى جدول **اللحم/السمك** المبين أدناه للتقديم).
٣. اضغط على زر **تشغيل** للبدء بالطبخ.

جدول اللحم/السمك

الرمز	المادة	الوزن	درجة الحرارة في البداية	ملاحظات
A-1	صدر الدجاج	٢٠٠–٢٥٠ جرام ٣٠٠–٣٥٠ جرام ٤٠٠–٤٥٠ جرام	مبرد في الثلاجة	اختر صدور الدجاج الطازجة واطعن ٣–٤ نقاط في صدور الدجاج بسكينة حادة واطبخها بسيطة أو أولا انقعها بالماء المالح مع النكهة المفضلة لمدة ساعتين أو طول الليل بغطاء في الثلاجة. أو رش صلصة الصويا على عصير الليمون على الصدور أو رش الملح أوالفلفل الأسود مع مسحوق العشب العطري المفضل. ثم غطي الصدور بورقة خبز على الصحن أو في الصحن من زجاج البايريكس واطبخها. عند مرور نصف وقت الطبخ ، تنطلق صفارة من الفرن وقلبها واضغط على زر التشغيل للاستمرار في الطبخ. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٣–٥ دقائق ثم قدّمها.
A-2	شرائح السمك	١٥٠–٢٠٠ جرام ٢٥٠–٣٠٠ جرام ٣٥٠–٤٠٠ جرام	مبرد في الثلاجة	اختر السمك الطازج واطبخه بسيطا أو انقعه بالماء المالح مع السائل المفضل الخاص للأغذية البحرية لمدة ساعتين أو طول الليل بغطاء في الثلاجة. أو رش على شرائح السمك عصير الليمون أو مسحوق العشب العصري المفضل خاصة فلفل ليمون موسيمي وملح أو فلفل. ثم غطي شرائح السمك بورقة خبز في الصحن أو الصحن بزجاج البايريكس واطبخها. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٣ دقائق ثم قدّمها.

جدول اللحم/السمك

الرمز	المادة	الوزن	درجة الحرارة في البداية	ملاحظات
A-3	الطعام البحري	١٥٠–٢٠٠ جرام ٢٥٠–٣٠٠ جرام ٣٥٠–٤٠٠ جرام	مبرد في الثلاجة	اختر الطعام البحري الطازج واضبطه على الصحن الأماني للمايكروويف أو الطبخ من زجاج البايركس. رش عليه عصير الليمون أو الملح عند الحاجة، غطي الطعام البحري بورقة خبز – حول الطبخ واطبخه. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٣ دقائق . وقدّمه.
A-4	الكاسيرول	طبق	مبرد في الثلاجة	المحتويات للكاسيرول حبتين من جزر متوسط الحجم (٨٥ جرام الى ١١٠ جرام قبل القشر)، بصلتين من الحجم المتوسط (١١٠ جرام الى ١٤٠ جرام، قبل القشر)، حبتين من الحجم المتوسط (١٦٥ جرام الى ١٩٥ جرام قبل القشر)، مطحون من البقر بـ ٤٥٠ جرام ، ملعقة شاي من الملح، كوب من الماء، ملعقة شاي من الفلفل الأسود. اقشرها واشرح الخضار الى شرائح سميكة. اقطع الى ١٢ قطع صغيرة ، واعمل الفطيرة الصغيرة المحشوة باللحم المفروم باستخدام حلقة نحاسية بحجم بوصتية واعمل الفطائر الصغيرة. في كاسيرول بسعة ربعين ، نصف طبقة من الفطيرة من لحم البقرة ، نصف الجزر ونصف البصل ونصل البطاطس. رش عليها الملح والفلفل الأسود. واعد عمل الطبقة وتأكد من تغطية أعلى طبقة من الفطيرة من لحم البقرة بالخضار تغطية كاملة. واضف الماء . اضغط على الطبقة في الكاسيرول. غطيها. بعد الطبخ انتظر لمدة ٥ دقائق . وقدّمها.
A-5	شريحة اللحم	١٠٠–١٢٥ جرام ٢٠٠–٢٢٥ جرام ٣٠٠–٣٢٥ جرام	مبرد في الثلاجة	اختر شرائح اللحم الطازجة من الجزار أو الموزع أو المخزن. ضعها على الفوطة الورقية الممتصة في الصحن الأماني للمايكروويف أو طبخ من زجاج البايريكس وغطيها بطقعة أخرى من الفوطة الورقية واطبخها وقدّمها.
A-6	كرة لحم	طبق	مبرد في الثلاجة	محتويات كرة اللحم ٤٥٠ جرام من مطحون اللحم، وكوب من مفروم البصل ، بيضة منكسرة واحدة ، ملعقة شاي من الملح ، ملعقة شاي من الفلفل الأسود وملعقتا طعام من الماء. امزج جميع المحتويات واخلطها جيدا. اعمل شكل كرة اللحم بـ ٢٠× (٢٥ ملم). ضع كرات اللحم في في الوعاء. غطيها بملفة أمانية للمايكروويف وقلب زاوية واحدة من اللفة بـ ٥٠ ملم للتهوية. اطبخها. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق. وقدّمها.
A-7	رغيفة اللحم	طبق	مبرد في الثلاجة	محتويات رغيفة اللحم ٦٧٥ جرام من مطحون لحم البقرة، كوب من خبز متفتت مجفف، كوب من البصل المفروم، وكوب من الفلفل الأخضر المفروم، كوب من الحليب ، بيضة واحدة ، ملعقتا طعام من صلصة طماطم، ملعقة شاي من الفلفل الأسود، وملعقة شاي من الملح. واخلط جميع المحتويات : وامزجها جيدا. املأ طبق ريف باللحم الممزوج : وامسح أعلى اللحم لكي يكون مستويا. غطيها بلفة بلستيكية وقلّب زاوية واحدة من اللفة بحوالي بوصتين للتهوية. ضعها في الفرن محاذية لأمام الفرن. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٥ دقائق. وقدّمها.

إعادة التسخين الأوتوماتيكية

لإعادة تسخين الطعام، اختر النوع من الطعام وكمية التقديم التي تريدهما لإعادة التسخين ، ويتم يضبط فرن المايكروويف وقت إعادة التسخين أوتوماتيكيا.

١. اضغط على زر إعادة التسخين الأتوماتيكية تكرارا لاختيار نوع الطعام الذي تريد إعادة تسخينه. وكمية التقديم في البداية لكل طعام هو التقديم لشخص واحد.
يمكنك اختيار إعادة التسخين حتى لأربع أكواب للكاسيرول والباستا، علبة من الأرز.
ويمكن اختيار تقديم كمية شخص واحد لطبق من الطعام. وعندها يشير العرض الى الطعام والكمية اللتين تختارهما.

٢. استخدم أزرار الأرقام لزيادة كمية التقديم. **على سبيل المثال، لكمية تقديم الى ثلاثة أشخاص، اضغط على زر رقم ٣ (راجع جدول إعادة التسخين الأوتوماتيكية المبين أدناه لكمية التقديم).**
وعندها يشير العرض الى كمية التقديم التي اخترتها.

٣. اضغط على زر التشغيل. ويعرض وقت الطبخ على الزجاج.

جدول إعادة التسخين الأوتوماتيكية

المادة	الرمز	الوزن	الملاحظات
نوع الطعام	A-1	لشخص واحد	• استخدم الأطعمة المسبقة الطبخ والمحفوظة في الثلاجة فقط. • غطي الطبخ بملفة بلاستيكية هوائية أو ورقة شمعية. • المحتويات – ٨٥–١١٠ جرام من اللحم، أو الدجاج أو السمك(حتى ١٧٠ جرام بالعظام). – نصف كوب من النشاء (بطاطس ، باستان، أرز ...الخ) – نصف كوب من الخضار (حوالي ٨٥–١١٠ جرام)
الكاسيرول	A-2	١–٤ أكواب	• استخدم الأطعمة المبردة فقط. • غطيها بالغطاء أو اللفة البلاستيكية الهوائية. • حرّك الأطعمة جيدا قبل التقديم.
إعادة تسخين الباستا	A-3		
إعادة تسخين الأرز	A-4		
علبة من الحساء	A-5		

إذابة الثلج الأوتوماتيكية

لإذابة الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام وعندها يضبط فرن المايكروويف وقت إذابة الثلج ومستوى الطاقة ووقت الانتظار أوتوماتيكيا.

١. اضغط على زر **Auto Defrost** (إذابة الثلج الأوتوماتيكية). ويشير العرض الى "1". (يومض "ENTER (ادخل)" و "kg (كجم)").

٢. لضبط نوع الطعام ، اضغط على زر **إذابة الثلج الأوتوماتيكية** تكرارا. يمكنك استخدام أزرار الأرقام أيضا لإدخال وزن الطعام مباشرا.
يمكنك ضبط الوزن حتى ٢ كجم على الأقصى (باستثناء الخبز).

٣. اضغط على زر **التشغيل**. ويشير العرض الى وقت الطبخ أثناء إذابة الثلج ، وتنطلق صفارة من الفرن لتجعلك تعرف تقليب الطعام.

٤. افتح باب الفرن وقلّب الطعام.

٥. اضغط على زر التشغيل للعودة الى إذابة الثلج.

• *راجع الصفحة ١٣ لجدول إذابة الثلج الأوتوماتيكية.*

كيفية ضبط زر**Custom Cook**(الطبخ الاختياري) واستخدامه

زر الطبخ الاختياري يتذكر وضعية ضبط الوقت ومستوى الطاقة للطعام المعين.

برمجة زر الطبخ الاختياري

١. اضغط على زر **الطبخ الاختياري**. اضغط على الزر مرتين لإلغاء وضعية ضبط المستخدم السابقة. وعندها يشير العرض الى "ENTER(ادخل)" ويومض مؤشرا "COOK (طبخ)" و"TIME (وقت)".
٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال وقت الطبخ. يشير العرض الى الوقت الذي ضبطته.
٣. اضغط على زر **مستوى الطاقة** واستخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى الطاقة. وعندها يشير العرض الى مستوى الطاقة الذي ضبطته. يمكنك ضبط مستوى الطاقة من بين ٠ و ٩.

١ = دافئ	٦ = غليان
٢ = منخفض	٧ = متوسط مرتفع
٣ = إذابة ثلج	٨ = إعادة تسخين
٤ = منخفض متوسط	٩ = مسوته
٥ = متوسط	٠ = عالي

٤. اضغط على زر**Custom Cook** (الطبخ الاختياري) مرة أخرى. ويمكن أن تقرأ وضعيات الضبط التي حفظتها في ذاكرة الفرن الآن.

استخدام زر **Custom Cook**(الطبخ الاختياري)

اضغط على زرCustom Cook (الطبخ الاختياري) بعد حفظ الصيغة الطهوية في الذاكرة ، ثم اضغط على زر **التشغيل**. ويمكنك فحص مستوى الطاقة أثناء عمليات الطبخ بالضغط على زر **مستوى الطاقة**.

ضبط أوقات الطبخ ومستويات الطاقة

فرن المايكروويف يسمح لك بإعداد الطبخ من مرحلتين مختلفتين، ولكل منهما الوقت الخاص به ومستوى الطاقة الخاص به. بفضل مستوى الطاقة، يمكنك التحكم في قوة التسخين من بين الدافئ (١) والعالي(٠).

الطبخ من مرحلة واحدة

من أجل الطبخ من مرحلة واحدة، تحتاج الى ضبط وقت الطبخ فقط. فيتم ضبط مستوى الطاقة على المستوى العالي تلقائيا. إذا أردت ضبط مستوى الطاقة على مستوى غيره ، لا بد من ضبطه بواسطة زر **Power Level** (مستوى الطاقة).

١. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت الطبخ. يمكنك ضبط وقت من بين ثانية واحدة و٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية. لضبط وقت على أكثر من دقيقة واحدة، ادخل الثواني أيضا. **على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، ادخل، ٢، ٠، ٠ و٠.**
٢. إذا أردت ضبط مستوى الطاقة على المستوى غير العالي، اضغط على زر **Power Level** (مستوى الطاقة) ثم استخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة :

١ = PL:10 (دافئ)	٦ = PL:60 (غليان)
٢ = PL:20 (منخفض)	٧ = PL:70 (متوسط مرتفع)
٣ = PL:30 (إذابة ثلج)	٨ = PL:80 (إعادة تسخين)
٤ = PL:40 (منخفض متوسط)	٩ = PL:90 (مسوته)
٥ = PL:50 (متوسط)	٠ = PL:Hi (عالي)

٣. اضغط على زر **التشغيل** للبدء بالطبخ. إذا أردت تغيير مستوى الطاقة، اضغط على زر **التوقف المؤقت/الإلغاء** قبل الضغط على زر **التشغيل**، واعد إدخال جميع المعلومات.

بعض الصيغات الطهوية مطلوبة للطبخ من مراحل مختلفة على درجات حرارة مختلفة. يمكنك ضبط الطبخ من المراحل المتعددة بواسطة فرن المايكروويف لك.

الطبخ من مراحل متعددة

١. اتبع خطوتي ١ و٢ في جزء "الطبخ من مرحلة واحدة" الموجود في هذه الصفحة.
عند إدخال الطبخ من أكثر من مرحلة واحدة، لا بد من الضغط على زر ***Power Level*** *(مستوى الطاقة) قبل مرحلة الطبخ الثانية التي يمكن إدخالها.*
لضبط مستوى الطاقة على المستوى العالي للطبخ من مرحلة واحدة، اضغط على زر مستوى الطاقة مرتين.
٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت المرحلة الثانية للطبخ.
٣. اضغط على زر ***مستوى الطاقة***، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لضبط ***مستوى الطاقة*** للمرحلة الثانية للطبخ.
٤. تضغط هلى زر **التشغيل** للبدء بالطبخ.
يمكنك فحص مستوى الطاقة أثناء عمليات الطبخ بالضغط على زر ***مستوى الطاقة***.

وضعية العرض النموذجي

يمكنك استخدام وضعية العرض النموذجي لمعرفة كيفية تشغيل المايكروويف بدون تسخين الفرن.
١. ابق ضاغطا على زر رقم صفر ثم اضغط على زر رقم ١.
لإيقاف وضعية العرض النموذجي ، كرّر الخطوة ١ المذكورة أعلاه.

استخدام زر **More/Less**(الأكثر/الأقل)

- زر **الأكثر/الأقل** يسمح لك بضبط أوقات الطبخ التي تم ضبطها مسبقا. هذا الزر يعمل فقط مع **وضعية الأرز/الباستا، اللحم/السمك، بار الوجبات الخفيفة، إعادة التسخين الأوتوماتيكية، الطبخ الاختياري، إعادة تسخين البيتزا ، المشروبات أو وقت الطبخ،و مؤقت المطبخ**. استخدم زر **الأكثر/الأقل** فقط بعد أن بدأت بالطبخ مع واحدة من هذه الوضعيات.
لا يمكن أن تستخدم وظيفة **الأكثر/الأقل** مع زر **الطبخ بلمسة واحدة**. لا يمكنك استخدام زر **الأكثر/الأقل** مع زر **طعام الطفل**.
١. لزيادة الوقت لإجراء الطبخ التلقائي : اضغط على زر **الأكثر** (٩).
٢. لخفض الوقت لإجداء الطبخ التلقائي : اضغط على زر **الأقل** (١).
إذا أردت زيادة/خفض الوقت على **وضعيات وقت الطبخ و موقت المطبخ** بواقع ١٠ ثوان، اضغط على زر الأكثر(٩) أو زر الأقل(١).

تشغيل/إيقاف الصفارة

يمكنك إيقاف الصفارة عن العمل كلما تريده.
- ١. اضغط على زر **Sound** (الصوت). ويشير العرض الى "ON (تشغيل)". (يومض مؤشر "START (تشغيل)")
٢. اضغط على زر **الصوت** لإيقاف الصفارة عن العمل. وعندها يشير العرض الى "OFF (إيقاف)".
(يومض مؤشر "START (تشغيل)")
٣. اضغط على زر **التشغيل**. ويعود العرض الى وقت اليوم.

استخدام مؤقت المطبخ

١. اضغط على زر **Kitchen Timer** (مؤقت المطبخ).
٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط المدة التي تريد تشغيل المؤقت خلالها.
٣. اضغط على زر **التشغيل** للبدء بمؤقت المطبخ.
٤. عندها يبدأ الوقت بالعد التنازلي وتنطلق صفارة عند مرور الوقت.
ملاحظة: لا يعمل المايكروويف في حالة استخدام مؤقت المطبخ.

- ### ضبط الإقفال لحماية الطفل

يمكنك إقفال الضوابط في فرن المايكروويف بحيث لا يمكن استخدامه من قبل الأطفال بدون إشراف.
١. ابق ضاغطا على زر رقم "٠" واضغط على زر رقم "٣". وعندها يشير العرض الى "Loc(إقفال)".
في هذه الحالة، لا يمكن استخدام فرن المايكروويف حتى يتم إلغاؤه. لإلغائه، كرّر الخطوة ١ المذكورة أعلاه.

وظيفة توفير الطاقة

١. بعد مرور ٥ دقائق من حالة الاستعداد (بعد وقت الطبخ أو وضعية عرض الوقت الحالي)، يتوقف عرض فرن المايكروويف عن العمل.
٢. في هذه الحالة، اضغط على أي زر للعودة الى الحالة السابقة وتشغيل العرض من جديد.
٣. لكن لا يمكن إيقاف العرض بواسطة وظيفة توفير الطاقة في الحالات التالية.
– في حالة حدوث الخطأ ١ ، الخطأ ٢ ، الخطأ ٣ أو الخطأ ٤.

أواني الطبخ

النصائح للتشغيل

- **الأوعية والأطباق الزجاجية والزجاجية الخزفية** - استخدمها للتسخين أو الطبخ.
- **الطبق الخاص للتشوية بالمايكروويف** - استخدمه لتشوية الأسطح الخارجية للمواد الصغيرة مثل الشرائح أو المفروم من اللحم أو الفطيرة الصغيرة. اتبع التعليمات المتوفرة مع طبق التشوية.
- **اللف البلاستيكي القابل للمايكروويف** - استخدمه للاحتفاظ بالبخار. اعمل فتحات صغيرة لخروج بعض البخار وتجنب وجود البخار على الطعام مباشرة.
- **الورقة الشمعية** - استخدمها كغطاء لمنع حدوث البقع.
- **المنشفة الورقية والفوط** - استخدمها للتسخين والتغطية لمدة قصيرة ؛ هي تمتص الرطوبة الزائدة وتمنع البقع. لا تستخدم المنشفة الورقية بإعادة الدورة، التي قد تحتوي على المعدن أو تحدث الحريق.
- **الأطباق والأكواب الورقية** - استخدمها للتسخين لمدة قصيرة على درجة الحرارة المنخفضة. لا تستخدم الورقة من إعادة الدورة، التي قد تحتوي على المعدن أو تحدث الحريق.
- **الثرموستات** - استخدمه الثرموستات بعلامة "الأماني للمايكروويف" فقط واتبع جميع التعليمات. افحص الطعام في المناطق المختلفة. قد يستخدم الثرموستات العادي عند إخراج الطعام من الفرن.

الاستخدام المحدود

- **الرقاقة الألمنيومية** - استخدم الأشرطة الضيقة من الرقاقة الألمنيومية لمنع الطبخ المفرط للأسطح الخارجية. استخدام الرقاقة الألمنيومية أكثر من اللازم قد يضر الفرن لك، فخذ عناية عند استخدامها.
- **الأوعية الخزفية ، الخزفية الصينية والحجرية** - استخدمها في حالة أنها بعلامة "الأماني للمايكروويف". إذا لم توجد هذه العلامة، اختبرها للتأكد من تمكنها من استخدامها بأمان. لا تستخدم الأطباق مع الأطراف المعدنية.
- **البلاستيك** - استخدمه في حالة أنه مع بعلامة "الأماني للمايكروويف". المواد البلاستيكية من غيره قد تذوب.
- **القش ، الأملود والخشب** - استخدمها فقط للتسخين لمدة قصيرة، لأنها قد تشتعل.

الأوعية غير الموصى بها

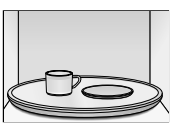
- **القارورة والزجاجة** - الزجاج العادي رقيق جدا لاستخدامه في المايكروويف وقد ينكسر.
- **الأكياس الورقية** - هي تحدث خطر الحريق، باستثناء كيس الفشار الذي هو مصمم للاستخدام بالمايكروويف.
- **الأطباق والأكواب الستيروفومية** - قد تذوب وتترك الرواسب غير الصحية على الطعام.
- **الخزان والأوعية البلاستيكية** - الأوعية مثل أنبوب المرغرين قد تذوب بالمايكروويف.

الأوعية المعدنية - قد تضر الفرن. ازل جميع المعادن قبل الطبخ.

اختبار الأواني

إذا لم تتأكد مما إذا كان الطرق أمانيا للمايكروويف أو لا، يمكنك اختباره.

١. املأ كوبا زجاجيا بالماء وضعه داخل الفرن ، بجانب الطبق الذي تريد اختباره.



٢. اضغط على زر **One Minute +** (+دقيقة واحدة) مرة للتسخين لمدة واحدة على مستوى الطاقة العالي. لا بد من أن الماء دافئ والطبق الذي تريد اختباره بارد . إذا كان الطبق دافئا فهو يمتص طاقة المايكروويف وهو غير مناسب للاستخدام بالمايكروويف.

تقنيات الطبخ

التحريك

حرّك العام مثل الكاسيرول والخضراوات أثناء الطبخ من أجل توزيع الحرارة متساويا. الطعام في طرف الطبق يمتص الطاقة الأكثر والحرارة أكثر سرعة، فحرّك الطعام من الطرف الى الوسط. عند فتح الباب لتحريك الطعام، يتوقف الفرن عن العمل.

الترتيب

رتّب الأطعمة متساويا، مثل قطع الدجاجة أو مفروم اللحم، بتوجيه الأجزاء السميكة الأكثر والأكثر لحما نحو الخارج من الصينية الدوّارة بحيث تستقبل طاقة المايكروويف الأكثر. لمنع الطبخ المفرط، ضع الأجزاء النحيلة أو الرقيقة في وسط الصينية الدوّارة.

الحجب

احجب الطعام بأشرطة ضيقة من الرقاقة الألنيومية لمنع الطبخ المفرط. المناطق المطلوبة للحجب تحتوي على أطراف جناح الدجاج وأطراف أرجل الدجاج وزوايا الطبخ المربع للتخبيز. استخدم كمية صغيرة من الرقاقة الألنيومية فقط. الكمية الكبيرة من الرقاقة الألنيومية قد تضر الفرن.

التقليب

قلّب الأطعمة أثناء الطبخ لتعرض جميع الأجزاء لطاقة المايكروويف. هذا مهم جدا للمواد الكبيرة مثل تشوية اللحم.

الانتظار

الأطعمة المطبوخة بالمايكروويف قد تحدث الحرارة الداخلية ويستمر الطبخ لمدة بعض دقائق بعد توقف الفرن عن العمل. اترك الأطعمة تنتظر لإكتمال الطبخ، خاصة الأطعمة مثل تشوية اللحم والخضراوات الكاملة. تشوية اللحم تحتاج الى الوقت لاكتمال الطبخ في الوط بدون طبخ مفرط لأطراف الطعام. جميع السوائل مثل الحساء والشوكولات الحارة لا بد من هزها أو تحريكها عند اكتمال الطبخ. اترك السوائل تنتظر لحظة قبل التقديم. عند تسخين طعام الطفل، حرّكه جيدا وافحص درجة الحرارة قبل التقديم.

إضافة الرطوبة

الجزيئات المياهية تجذب طاقة المايكروويف. ولا بد من تغطية الطعام الذي يحتوى على الماء غير متساوي واترك الطعام تنتظر بحيث تنتشر الحرارة متساويا. اضف كمية صغيرة من الماء الى الطعام المجفف للمساعدة على طبخه.

اللمحات العامة

- الأطعمة الكثيفة مثل البطاطس تستغرق وقتا أطول لتسخينها أكثر من الأطعمة الخفيفة. الأطعمة من النسيج الرقيق لا بد من تسخينها على مستوي الطاقة المنخفض لتجنب أن الطعام يصبح عسير المضغ.
- ارتفاع ونوع الوعاء الذي تستخدمه للطبخ قد يؤثر على وقت الطبخ. عند استخدام الصيغة الطهوية الجديدة، اطبخ لمدة أقصر وقت للطبخ وافحص الطعام أحيانا لمنع الطبخ المفرط.
- الأطعمة بالجلد غير النفيذ ، مثل البطاطس أو البيضات أو هاتدوج لا بد من ثقبها لمنع انفجارها.
- ليس من الموصى به التقلية بدهن أو زيت ساخن . قد يغلي الدهن أو الزيت مفاجأة ويفيض وقد يؤدي الى إحداث حريق.
- قد تحترق بعض المحتويات أسرع من المحتويات الأخرى . على سبيل المثال، المربى داخل الكعكة قد يصبح ساخنا أكثر من الكعكة. لا تنسى هذا الأمر لتجنب الاحتراق.
- حفظ الأغذية في فرن المايكروويف غير مناسب لأن جميع البكتيريا الضار قد لا يتم القضاء عليها بعملية التسخين بطاقة المايكروويف.
- بالرغم من أن طاقة المايكروويف لا تسخن وقاء الطبخ، قد تنتقل الحرارة الى وعاء الطبخ. استخدم دائما حامل القدر عند إخراج الطعام من فرن المايكروويف وارشد الأطفال لكي يعملون نفس العمل.
- ليس من الموصى به صنع الحلوى بفرن المايكروويف لأن الحلوى قد يكون ساخنا بحيث يصل الى درجة الحرارة العالية جدا. تذكر هذا لتجنب جرح.

الطبخ الأوتوماتيكي بلمسة واحدة

وظيفة الطبخ الأوتوماتيكي بلمسة واحدة تسمح لك بطبخ الطعام أوتوماتيكيا بإشعار كمية من الرطوبة الناتجة عن الطعام أثناء طبمه.

- عند طبخ الطعام، قد تحدث أنواع كثيرة من الرطوبة. ووظيفة الطبخ الأوتوماتيكي بلمسة واحدة تحدد وقت الطبخ ومستوى الطبخ المناسب بإشعار هذه الرطوبة الناتجة من الطعام ، بدون حاجة الى ضبط وقت الطبخ ومستوى الطاقة.
- عند تغطية وعاء بغطائه أو لفة بلاستيكية أثناء الطبخ بلمسة واحدة، وظيفة الطبخ الأوتوماتيكي بلمسة واحدة تشعر بالرطوبة بعد أن الوعاء ممتلئ بالبخار.
- بعد نهاية الطبخ بقليل، يبدأ وقت الطبخ المتبقي بتنازله. هذا الوقت جيد لك لتدوير أو تحريك الطعام للطبخ المتساوي عند الحاجة.
- قبل تشغيل الطبخ بلمسة واحدة، قد ينقع الطعام بالعشر العطري والتوابل أو صلصة التحمير. تذكر تحذيرات أن الملح أو السكر قد يسبب احتراق النقاط على الطعام فلا بد من إضافة هذه المحتويات بعد الطبخ.
- تستخدم وظيفة الأكثر/الأقل لزيادة أو نقص وقت الطبخ. لا بد من استخدام هذه الوظيفة لضبط درجة الطبخ مناسبا لذوقك الشخصي.

الأواني والأغطية للطبخ بلمسة واحدة

- للحصول على نتائج الطبخ الجيدة بواسطة هذه الوظيفة، اتبع التعليمات لاختيار الأوعية والأغطية المناسبة المبينة في الجدول في هذا الدليل.
- استخدم الأوعية والأغطية الأمانية للمايكروويف مع أغطيتها أو مع لفة بلاستيكية دائما. عند استخدام لفة بلاستيكية، قلّب زاوية واحدة لكي يخرج البخار بنسبة مناسبة.
- غطي بالغطاء الخاص بالوعاء المستخدم دائما. إذا لم يكن للوعاء غطاؤه، استخدم لفة بلاستيكية.
- املأ الوعاء بالطعام حتى يصل الى نصفه على الأقل.
- لا بد من تحريك أو تقليب الأطعمة التي تطلب التحريك أ التدوير في نهاية دورة الطبخ بلمسة واحدة تقريبا، بعد بدء الوقت بتنازله على العرض.

الهام

- ليس من الموصى به استخدام وظيفة الطبخ الأوتوماتيكي بلمسة واحدة للطبخ المتواصل ، على سبيل المثال تشغيل الطبخ واحدا بعد واحد.
- رّكب الفرن في مكان تجري التهوية فيه جيدا للتبريد وتدفق الهواء المناسب ولضمان تشغيل المشعر كما ينبغي.
- لتجنب النتائج الضعيفة، لا تستخدم الطبخ الأوتوماتيكي بلمسة واحدة في حالة أن درجة الحرارة في الغرفة عالية جدا أو منخفضة جدا.
- لا تستخدم مادة التنظيف المتطايرة لتنظيف الفرن. الرطوبة الناجمة عن مادة التنظيف هذه قد تؤثر على المشعر.
- تجنب تركيب الفرن قريبا من الأجهزة التي تحدث الرطوبة العالية أو تبعث الغاز لأن الأمر تتدخل في الأداء المناسب لوظيفة الطبخ الأوتوماتيكي بلمسة واحدة.
- احتفظ بنظافة الأسطح الداخلية للفرن دائما. امسح جميع الرواسب المصبوبة بقطعة قماش مبلل.
- هذا الفرن مصمم للتشغيل في المنزل فقط.

دليل الطبخ

دليل لطبخ اللحم في فرن المايكروويف لك

- ضع اللحم على رف التشوية الأماني للمايكروويف في الطبق الأماني للمايكروويف.
- ابدأ بطبخ اللحم ويتجه الجزء السميك الى الأسفل. استخدم أشرطة ضيقة من الرقاقة الألنيومية لحجب أي أطراف عظم أو أطراف لحم نحيل.
- افحص درجة الحرارة في بعض المناطق قبل ترك اللحم للانتظار لمدة معينة.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة عند الإخراج. وترتفع درجة حرارة الطعام أثناء وقت الانتظار.

الطعام	وقت الطبخ/مستوى الطاقة	الإرشادات
تشوية لحم البقر بدون عظم ٤ باوند للغاية	**وقت الطبخ:** ٨–١٢ دقيقة/٥,٠ كجم على ٥٠°م للنضج القليل ٩–١٣ دقيقة/٥,٠ كجم على ٥٥°م للنضج المتوسط ١٠–١٥ دقيقة/٥,٠ كجم على٦٥°م للنضج الجيد **مستوى الطاقة:** عالي (٠) لمدة ٥ دقائق أولية، ثم متوسط (٥).	ضع اللحم ويتجه الجزء السميك على الأسفل على رف التشوية. غطيه بالورقة الشمعية. قلبه عند مرور نصف وقت الطبخ. انتظر لمدة ١٠ دقائق.
تشوية لحم الحمل بدون عظم ٤ باوند للغاية	**وقت الطبخ:** ١٢–١٦ دقيقة/٥,٠ كجم على ٧٠°م للنضج الجيد **مستوى الطاقة:** عالي (٠) لمدة ٥ دقائق أولية، ثم متوسط (٥).	ضع اللحم ويتجه الجزء السميك على الأسفل على رف التشوية. غطيه بلفة بلاستيكية هوائية وقلبه عند مرور نصف وقت الطبخ. انتظر لمدة ١٠ دقائق.

دليل لطبخ الدجاج في فرن المايكروويف لك

- ضع الدجاج على رف التشوية الأماني للمايكروويف في الطبق الأماني للمايكروويف.
- غطي الدجاج بالورقة الشمعية لمنع النثر.
- استخدم الرقاقة الألنيومية لحجب أطراف العظم أو مناطق اللحم النحيل أو المناطق التي تبدأ بالطبخ الزائد.
- افحص درجة الحرارة في بعض المناطق قبل ترك الدجاج للانتظار لمدة معينة.

الطعام	وقت الطبخ/مستوى الطاقة	الإرشادات
الدجاج الكامل ٤ باوند للغاية	**وقت الطبخ :** ٧–١٠ دقائق/٥,٠ كجم على ٨٠°م **مستوى الطاقة:** متوسط عالي(٧)	ضع الدجاج ويتجه صدره الى الأسفل على رف التشوية. غطيه بالورقة الشمعية. قلبه عند مرور نصف وقت الطبخ. اطبخ حتى يجري عصير اللحم واضحا واللحم القريب من العظم لا يكون قرنفوليا. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق.
قطع الدجاج ٢ باوند للغاية	**وقت الطبخ:** ٧–١٠ دقائق/٥,٠ كجم ٨٠°م للحم السميك ٧٥°م للحم النحيل **مستوى الطاقة:** متوسط عالي(٧)	ضع الدجاج ويتجه عظمه الى الأسفل على الطبق، وتتجه الأجزاء السميكة الى خارج الطبق. غطيها بالورقة الشمعية. قلبها عند مرور نصف وقت الطبخ. اطبخ حتى يجري عصير اللحم واضحا واللحم القريب من العظم لا يكون قرنفوليا. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق.

دليل لطبخ الأطعمة البحرية في فرن المايكروويف لك

- اطبخ السمك حتى ينقطع بسهولة بواسطة شوكة.
- ضع السمك عليعلى رف التشوية الإماني للمايكروويف في الطبق الأماني للمايكروويف.
- استخدم غطاء محكما لتبخير السمك. الغطاء الأخف من الورقة الشمعية أو الفوطة الورقية تقدّم البخار الأقل.
- لا تطبخ السمك لمدة أكثر من اللازم؛ تأكد من أقل وقت للطبخ. من أجل الدليل ...

الطعام	وقت الطبخ/مستوى الطاقة	الإرشادات
شرائح السمك كجم للغاية	**وقت الطبخ:** ٧–١١ دقيقة/٠,٥ كجم **مستوى الطاقة:** متوسط –عالي(٧)	رتّب شرائح اللسمك على رف التشوية وتتجه الأجزاء السميكة الى خارج الرف. غطيها بالورقة الشمعية. قلبها واعد ٠,٧ ترتيبها عند مرور نصف وقت الطبخ. اطبخ السمك حتى ينقطع بسهولة بشوكة. انتظر لمدة ٣–٥ دقائق.
شرائح طرية للسمك ٠,٧ كجم للغاية	وقت الطبخ: ٤–٨ دقائق/٠,٥ كجم **مستوى الطاقة:** متوسط–عالي(٧)	رتّب شرائح طرية في طبخ التخبيز، تتجه الأجزاءالنحيلة الى الأسفل. غطيها بالورقة الشمعية. إذا كانت السماكة أكثر من نصف بوصة، قلّب واعدالترتيب عند مرور نصف وقت الطبخ. اطبخ السمك حتى ينقطع بسهولة بشوكة. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
الروبيان ٠,٧ كجم للغاية	**وقت الطبخ:** ٤–٦½ دقائق/٠,٥ كجم **مستوى الطاقة:** متوسط–عالي(٧)	رتّب الروبيان في طبق التخبيز بدون غطاء أو طبقة.غطيه بالورقة الشمعية. اطبخ حتى يصبح ثاتبا وغير شفاف، حرّك ٢ أو ٣ مرات. انتظر لمدة ٥ دقائق.

دليل لطبخ البيضات في فرن المايكروويف لك

- لا تطبخ البيضات بقشرتها ولا تسخن البيضات المطبوخة الصلبة بقشرتها؛ هي قد تنفجر.
- اثقب البيضات الكاملة دائما لمنعها من الانفجار.
- اطبخ البيضات حتى تصبح ثابتة فقط ؛ هي تصبح عسيرة المضغ في حالة طبخها الزائد.

دليل لطبخ الخضراوات في فرن المايكروويف لك

- لا بد من غسل الخضراوات قبل الطبخ. أحيانا لا تحتاج الى ماء إضافي. إذا طبخت الخضراوات الكثيفة مثل البطاطس ، والجزر ، والفول الأخضر، اضف حوالي ربع كوب من الماء.
- يجري طبخ الخضراوات الصغيرة (شرائح الجزر ، والبسلى ، وفول ليما ... الخ) أكثر سرعة من الخضراوات الكبيرة.
- الخضراوات الكاملة مثل البطاطس ، وقرع الذرة ، وقولحة الذرة لا بد من ترتيبها بشكل دائري على الصينية الدوّارة قبل الطبخ. سيجري طبخها متساويا أكثر في حالة تقليبها بعد مرور نصف وقت الطبخ.
- ضع الخضراوات مثل الهليون والبركولي ويتجه الساق الى طرف الطبق وتتجه الأطراف الى الوسط دائما.
- عند طبخ قطع الخضراوات، غطي الطبق بغطاء أو لفبلاستيكي هوائي قابل للاستخدام بالمايكروويف دائما.
- الخضراوات الكاملة وغير المقشورة مثل البطاطس، القرع ، والباذنجان ... الخ لا بد من ثقبها على قشرتها في بعض نقاط قبل الطبخ من أجل منعها من الانفجار.
- للطبخ المتساوي الأكث، حرّك أو اعد ترتيب الخضراوات الكاملة عند مرور نصف وقت الطبخ.
- الطعام الأكثر كثافة يستغرق وقتا أطول للانتظار عادة. (لوقت الانتظار، راجع الوقت المطلوب للأطعمة والخضروات الكثيفة والكبيرة لينتهي الوقت بعد إخراجها من الفرن.) ويمكن ترك البطاطس المخبوز على المنضدة لمدة خمس دقائق قبل اكتمال الطبخ، بينما يمكن تقديم طبق من البسلى فورا.

دليل إذابة الثلج الأوتوماتيكية

- اتبع التعليمات المبينة أدناه عند إذابة الثلج من الطعام من الأنواع المختلفة.

الرمز	الطعام	الوزن	درجة الحرارة في البداية	الملاحظات
١	اللحم	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	اجحب الأطرف برقاقة ألنيومية . قلّب اللحم، عند انطلاق صفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب للبقرة والحمل وشرائح اللحم ومفروم اللحم ومقطوع اللحم.
٢	الدجاج	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	اجحب الرجل والجناح برقاقةألنيومية. قلّب الدجاج عند انطلاق صفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب للدجاج الكامل الى جانب قطع الدجاجة.
٣	السمك	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	احجب ذيل السمك الكامل برقاقة ألنيومية . قلّب السمك عند انطلاق صفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب للأسماك الكاملة الى جانب شرائح السمك.
٤	الأطعمة البحرية	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	احجب ذيل السمك الكامل برقاقة ألنيومية . قلّب السمك عند انطلاق صفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب للإربيان والقريدس والمحار.
٥	الخبز	١٠٠–٧٠٠ جرام	٥–٣٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورقة المطبخ وقلبه فورا بعد انطلاق صفارة من الفرن. ضع الكعكة على صحن خزفي وقلبها فورا بعد انطلاق صفارة من الفرن إذا كان بالإمكان. (يستمر الفرن في التشغيل ويتوقف عن العمل عند فتح الباب.) هذا البرنامج مناسب لجميع الأنواع من الخبز وشرائح الخبز أو الخبز الكامل الى جانب أرغفة الخبز والباغيته. رتّب الخبز الملفوف في الدائرة. هذا البرنامج مناسب لجميع الأنواع من الكعكة المتخمرة و البسكوت وكعكة الجبن والفطيرة المنتفخة. وهذا ليس مناسبا للفطيرة القصيرة / الرقيقة وكعكة الفواكه والكريم الى جانب الكعكة بالشوكولات .

ملاحظة

افحص الأطعمة عند انطلاق صفارة من الفرن. بعد المرحلة النهائية، أجزاء قليلة من الطعام قد تبقى مجمدا؛ اتركها للاستمرار في إذابة الثلج. لا تقم بإذابة الثلج حتى تذوب جميع الثلوج من الطعام. حجب اللحم المشوى وشرائح اللحم بشريط ضيق من الرقاقة الألنيومية يمنع أطراف الطعام من الطبخ قبل أن يذوب وسط الطعام. استخدم الشريط الضيق والمسطح والناعم من الرقاقة الألنيومية لتغطية الأطراف والأجزاء النحيلة من الطعام.

الصيغة الطهوية

لحم البقر ويخنة شعير

٦٧٥ جرام من مكعبات لوحة البقر لليحنة بنصف بوصة
١/٢ كوب من البصل المفروم
ملعقتا طعام من دقيق القمح العادي
ملعقة طعام من صلصة ووسترشير
علبة(٣٨٠-٤٠٥ جرام) من مرق اللحم
قطعتان من الجزر المتوسط الحجم ، اقطعهما بشرائح ١/٢ بوصة (حوالي كوب واحد)
١/٢ كوب من الشعير
ورقة غار واحدة
ربع ملعقة شاي من الفلفل الأسود
علبة واحدة(٢٥٠-٢٨٠ جرام) من البسلى المجمد بعد الإذابة

١. في كاسيرول نصف غالون، اجمع لحم البقر والبصل ودقيق القمح وصلصة ووسترشير؛ امزجها جيدا. غطيها بغطاء. اطبخها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٦ أو ٨ دقائق حتى يتلاشى اللون القرنفولي من لحم البقر، حرّكها مرة.
٢. حركها في مرق البقر، والجزر والشعير وورقة الغار والفلفل الأسود. غطيها بغطاء. اطبخ على مستوى الطاقة المتوسط لمدة ١ - ١١/٢ ساعة حتى تصبح الجزر ولحم البقر ناعمة، حرّكها مرتين أو ٣ مرات.
٣. حرّك البسلى. غطيه بغطاء. اطبخه على مستوى الطاقة المتوسط لمدة ١٠ دقائق. انتظر لمدة ١٠ دقائق. اخرج ورقة الغار قبل التقديم.

قدّم الطعام الى ٦ أشخاص.

كاسيرول البروكولي والجبن

ربع كوب من الزبد أو المرغرين
ربع كوب من البصل المفروم
١١/٢ ملعقة طعام من دقيق القمح
١/٢ ملعقة شاي من الملح
ربع ملعقة شاي من الخردل المجفف
ثمن ملعقة شاي من الفلفل الأسود
١١/٢ كوب من الحليب
ربع كوب من الفلفل الأحمر المفروم
٢٢٥ جرام (كوبان) من جبن الشدر المتمزق
علبة (٢٥٠-٢٨٠ جرام) من البسلى المجمد المفروم بعد إذابته
٤ أكواب من الفطيرة الحلزونية المطبوخة (جافة ٢٢٥ جرام)

١. في كاسيرول نصف الغالون ، اطبخ الزبد والبصل على مستوى الطاقة العالي لمدة دقيقة أو دقيقتين حتى يصبح البصل ناعما ، وحرّكها مرة.
٢. اضف دقيق القمح والملح والخردل والفلفل الأسود؛ وامزجها جيدا. اطبخ على مستوى الطاقة العاليلمدة ٣٠ - ٦٠ ثانية حتى تتمزج غالية. حرّكها مع الحليب حتى تصبح ناعمة.
٣. حرّكها مع الفلفل الأسود. اطبخها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٢-٣ دقائق حتى تتمزج غالية وتصبح سميكة قليلا، حرّكها مرتين. حركها مع الجبن حتى يذاب الجبن.
٤. اضف البروكولي والفطيرة وامزجها جيدا. غطيها بغطاء . اطبخها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٤-٦ دقائق حتى تصبح ساخنة، حرّكها مرة. حرّكها قبل تقديمها.

اطبخ للتقديم الى ٦ أشخاص.

سلطة بطاطس دافئ

٩٠٠ جرام من البطاطس الأحمر الصغير، اقطعها الى قطع نصف بوصة
٤ شرائح من اللحم (غير مطبوخ)، اقطعها الى قطع نصف بوصة
ربع كوب من البصل المفروم
ملعقتا شاي من السكر
ملعقة شاي من الملح
ملعقة شاي من دقيق القمح
نصف ملعقة شاي من بذرة الكرفس
ثمن ملعقة شاي من الفلفل الأسود
٢١/٢ ملعقة طعام من خل عصير التفاح

١. في كاسيرول نصف الغالون اجمع البطاطس وربع كوب من الماء. غطيها بغطاء. اطبخها على مستوى الطاقة العالي حتى يصبح البطاطس ناعما (٧-١٠ دقائق)؛ حرّكها مرتين. صرفها واتركها لكي تصبح باردا قليلا.
٢. في وعاء متوسط، اطبخ شرائح اللحم على مستوى الطاقة العالية حتى تصبح رقيقة (٢١/٢-٣١/٢ دقائق)؛ حركها مرة. ضع شرائح اللحم على منشفة ورقية . احفظ ملعقة طعام لعرق الشواء .
٣. اجمع عرق الشواء والبصل. غطيها بلف بلاستيكي؛ قلب زاوية لإخراج البخار. اطبخها على مستوى الطاقة العالي حتى تصبح ناعمة (١١/٢-٢١/٢ دقائق)؛ حركها مرة.
٤. حرّكها مع السكر والملح، ودقيق القمح وبذرة الكرفس والفلفل الأسود. اطبخ على مستوى الطاقة العاليحتى تتمزج غالية (٣٠-٤٠ ثانية). حرّكها مع الخل ونصف كوب من الماء. اطبخها على مستوى الطاقة العالي حتى يغلي السائل ويصبح كثيفا قليلا (١-٢ دقيقة)؛ اضف شرائح اللحم الى مرق التوابل. صب عرق التوابل فوق البطاطس. حركها جيدا. اصنع للتقديم الى ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

كوب من البصل المفروم
فص من الثوم المفروم
علبتان (٤٢٠ جرام لكل) من الفول الأسود والمصرف
علبة (٣٩٠-٤٥٠ جرام) من يخنة الطماطم ، المفروم
علبة (٣٨٥-٤٠٥ جرام) من مرق الدجاج
علبة (١٩٥-٢٤٠ جرام) من الذرة
علبة (١١٠ جرام) من الفلفل الحار الأخضر المفروم
١-٢ ملعقة شاي من الكمون المطحون أو للمذاق

١. ضع البصل والثوم في كاسيرول ثلاثة أرباع الغالون. غطيها بغطاء. اطبخها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٢-٤ دقائق حتى تصبح ناعمة.
٢. اضف علبة من الفول وامزج الفول بواسطة شوكة. اضف المحتويات الباقية ؛ وامزجها جيدا.
٣. اطبخها بدون غطاء على مستوى الطاقة العالي لمدة ١٠ دقائق ؛ حرّكها. اخفض مستوى الطاقة الى مستوى الطاقة المتوسط واطبخها لمدة ٥ دقائق. حرّكها للتقديم.

واصنع كمية حوالي نصف غالون.

دليل تحرى الخلل وإصلاحه

قبل الاتصال بفني خاص لإصلاح الفرن، افحص هذا البيان من المشكلات المحتملة والحلول.

لا يظهر العرض على الفرن ولا يعمل الفرن أبدا

- صل القابس الى مخرج التيار الموصول أرضيا بشكل صحيح.
- إذا كان بإمكان التحكم في مخرج التيار بمفتاح في الجدار، تأكد من تشغيل مفتاح الجدار.
- انزع القابس من مخرج التيار، انتظر عشر ثوان، ثم صل القابس الى مخرج التيار مرة أخرى.
- اعد ضبط قاطع الدائرة الكهربائية أو استبدل صهيرة منكسرة.
- صل قابس جهاز آخر الى مخرج التيار؛ إذا لم يعمل الجهاز الآخر ، اتصل بفني كهربائي خاص لإصلاح مخرج التيار.
- صل قابس الفرن الى مخرج تيار آخر.

يظهر العرض على الفرن ولكن لا توجد الطاقة الكهربائية

- تأكد من إغلاق الباب بإحكام.
- افحص لمعرفة عما إذا كانت مادة الحشية أو مادة أخرى تسد ختم الباب.
- تأكد من عدم وجود ضرر في الباب.
- اضغط على زر الإلغاء مرتين واعد ادخل جميع تعليمات الطبخ.

تنقطئ الطاقة قبل الوصول الى الوقت المضبوط.

- إذا لم تنقطئ الطاقة الكهربائية، انزع القابس من مخرج التيار، انتظر لمدة عشر ثوان، ثم صل القابس اليه مرة أخرى. إذا انقطعت الطاقة الكهربائية، يشير مؤقت الوقت الى ⊟⊟:⊟⊟ على العرض. اعد ضبط الساعة وتعليمات الطبخ.
- اعد ضبط قاطع الدائرة الكهربائية أو استبدل صهيرة منكسرة.

يجرى طبخ الطعام ببطء جدا.

- تأكد من أن الفرن يعمل على تيار ١٠ أمبير الخاص به.
تشغيل الفرن مع الجهاز الآخر على نفس المخرج قد يؤدي الى خفض الفولتية. عند الحاجة، انقل الفرن الى مخرج التيار الخاص به.

تشاهد الشرارة أو القوس.

- انزع أي اناء معدني أو وعاء طبخ أو رابطة معدنية. إذا استخدمت رقاقة معدنية، استخدم أشرطة ضيقة منها فقط واترك بوصة واحدة على الأقل بين الرقاقة المعدنية وجدران داخلية للفرن.

يحدث الضجيج أو الاحتكاك من الصينية الدؤهارة.

- نظّف الصينية الدوّارة وحلقة بالبكرة وأرض الفرن.
- تأكد من وضع الصينية الدوّارة والحلقة بالبكرة كما ينبغي.

استخدام فرن المايكروويف قد يؤدي الى التداخل في التلفزيون أو الراديو.

- هذا شبيه بالتداخل الذي تسببه الأجهزة الصغيرة الأخرى، مثل جهاز تجفيف الشعر. انقل فرن المايكروويف على بعد أكثر عن الجهاز الآخر مثل التلفزيون أو الراديو.

العناية والتنظيف

- اتبع هذه التعليمات لتنظيف الفرن وصيانته.
- احتفظ بنظافة داخل الفرن. جزيئات الطعام والسوائل المصبوبة قد تلصق بجدران داخلية للفرن، تتسبب في ضعف كفاءة الفرن.
- امسح الأشياء المصبوبة فورا. استخدم قماشا مبللا وصابونا ناعما. لا تستخدم مسحوق الغسل الخدش أو الكاشط.
- للمساعدة على إزالة جزيئات الطعام أو السوائل اللاصقة، سخّن كوبين من الماء (اضف عصير الليمون إذا أردت المحافظة على نظافة الفرن) في زجاجة مقدارها أربعة أكواب على مستوى الطاقة **العالي** لمدة خمس دقائق أو حتى يغلي الماء. انتظره في الفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- اخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. لمنع الصينيعة من الانكسار، تناول الصينية بعناية ولا تضعها في الماء فورا بعد الطبخ. اغسل الصينية بعناية بالماء الدافئ الصابوني أو بجهاز غسالة الصحن.
- نظّف الأسطح الخارجية للفرن بقماش مبلل ومسحوق الغسيل. جفّفها بقماش ناعم. لمنع حدوث ضرر في أجزاء التشغيل من الفرن، لا تترك الماء يتسيل الى الفتحات.
- اغسل زجاج الباب بالماء والصابون الناعيم جدا. تأكد من استخدام قماش ناعم لتجنب الخدش في الفرن.
- إذا تراكم البخار داخل الفرن أو خارج الفرن، امسحه بقماش ناعم. قد يتراكم البخار عند تشغيل الفرن بالرطوبة العالية ولا طريقة تشير الى تسرب المايكروويف.
- لا تشغل الفرن بدون طعام داخل الفرن؛ هذا الأمر يضر أنبوب المغنطرون أو الصينية الزجاجية. قد تترك كوبا من الماء في الفرن عند عدم استخدام الفرن لمنع ضرر في حالة أن الفرن يعمل مفاجأة.

رسائل الأخطاء

- إذا ظهر "Error1 (خطأ ١)" و "Error3 (خطأ ٣)" على العرض، يرجى ترك الفرن لمدة ٥ دقائق على الأقل لكي يبرد . إا ظهرت هذه الرسائل على فترات قصيرة، يرجى الاتصال بوكيل الخدمات لنا.
- إذا فتحت الباب أثناء عمليات الإشعار، يعرض مؤشر "Error4 (خطأ ٤)" على الزجاج.
- إذا ظهر مؤشر "Error2 (خطأ ٢)" على العرض، يرجى الاتصال بوكيل الخدمات لنا فورا.

إذا حدث مشكلة لا تستطيع حلها،
اتصل بموزع محلي لك أو وكيل الخدمات
بعد البيع من سامسونج.

الملحق

المواصفات

رقم الموديل	MS143SCE
تجويف الفرن	١,٤ قدم مكعب
الضوابط	١٠ مستويات الطاقة ، بما فيها إذابة الثلج
المؤقت	٩٩ دقيقة ، ٩٩ ثانية
مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت ، ٥٠ هرتز
استهلاك طاقة المايكروويف	١٥٥٠ واط
خروج الطاقة	١٠٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٥٦ (عرض) × ٣١٣ (ارتفاع) × ٤٧١ (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٣٧٥ (عرض) × ٢٥٩ (ارتفاع) × ٤٠٨ (عمق)
الوزن الصافي/الإجمالي	١٨,٥ كجم

ملاحظة

Samsung Electronics Co., Ltd.